



Château Haut Moulin

Blaye côtes de Bordeaux



Vin issu
de l'agriculture biologique



Blaye, Côtes de Bordeaux

Château HAUT-MOULIN 2013,
« Vieilles vignes » Culture biologique

C. Charpon, propriétaire récoltant

Sol : Grave et sable 80% - Argilo calcaire 20%

Cépages : 85% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon.

Vinification :

Tri de la vendange, éraflage, foulage, macération et fermentation en cuve inox.

Elevage :

En cuves souterraines.

Dégustation :

Robe d'une belle couleur rouge grenat foncé. Au nez se révèlent des parfums de fruits confits de fraises et de cerises.

Conservation : A boire dès aujourd'hui, ou attendre en cave, à l'abri de la lumière pendant 3 à 7 ans.

Température de service : 16° - 17°

Accords Mets-vin : Volaille, Viande de boeuf, Veau, Viande de porc.